

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. November 2018** ▪
Ehemaligen Woche ▪ **Finalgericht von Nelson Müller**



Rinderfilet mit Erdnuss-Sauce, Spitzkohl-Strudel und Süßkartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet
1 Knoblauchzehe
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
2 EL Neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch salzen, pfeffern und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen und zusammen mit Thymian und Rosmarin dazugeben. Nun das Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und bei 165 Grad ca. 6 bis 8 Minuten fertig garen.

Für das Süßkartoffelpüree:

3 Süßkartoffeln
100 g weiche Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln halbieren, mehrmals mit einem Messer einstechen und mit der Schnittseite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten garen. Herausnehmen, die Schale abziehen und mit Muskatnuss, Butter und Salz im Mixer durchmischen.

Für den Spitzkohl-Strudel:

1 Spitzkohl
4 Strudelteigblätter
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
100 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
100 g weiche Butter
1 Muskatnuss
Sesamöl, zum Anbraten
Cayenne Pfeffer, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Sesamöl anschwitzen. Den Spitzkohl halbieren, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. In den Topf geben, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Gemüsefond hinzugeben und weich köcheln lassen. Die übrige Flüssigkeit absieben, in einer neuen Pfanne reduzieren lassen und wieder unter die Spitzkohlmasse geben. Mit Cayenne Pfeffer, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Strudel Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Strudelteigblätter mit der flüssigen Butter aneinander kleben, mit flüssiger Butter bepinseln und die Spitzkohlmasse auf den Strudelteig legen. Diesen einrollen und erneut mit der Butter bepinseln. In den Ofen geben und 15 Minuten backen lassen.

Für die Erdnuss-Sauce:

6 EL Erdnusscreme
400 ml Gemüsefond
1 Zitrone
2 TL Tom Kha Paste
6 EL Sojasauce
1 Msp. Currypulver
1 Muskatnuss

Gemüsefond im Wok erhitzen. Erdnusscreme in den Gemüsefond einrühren. Tom Kha Paste hinzufügen und ebenfalls gründlich unterrühren. Eventuell mehr Fond ergänzen, so dass die Flüssigkeit im Wok eine sämige Saucenkonsistenz hat. Geriebene Muskatnuss und Currypulver untermischen und nochmals 1 Minute durchziehen lassen. Zitrone auspressen. Zum Schluss Sojasauce und den Saft einer Zitrone hinzufügen. Alles gut vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Moritz: *Moritz hat seine Zusatzzutaten nicht verwendet.*

*1 Stange Zitronengras, 20 g Ingwer,
100 ml Milch*

Zusatzzutaten von Sabine: *Den Zuckerrübensirup hat Sabine in die Erdnuss-Sauce gerührt. Die*

2 TL Zuckerrübensirup, 20 g helle und dunkle Sesamkörner hat sie in einer Pfanne mit Zucker zu einem Sesamchip ausgebacken.



Zusatzgericht von Nelson Müller

Carpaccio vom Rind mit Miso-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio vom Rind:
40 g Rinderfilet

Das Rinderfilet waschen und trockentupfen. Filet in dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Gefrierbeuteln plattieren.

Für die Marinade:

1 Schalotte

1 TL Senf

1 EL Zucker

3 EL Walnussöl

2 EL Hühnerfond

1 EL Himbeeressig

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein schneiden. Schalotte, Hühnerfond, Senf und Himbeeressig in ein hohes Gefäß geben und alles mit einem Stabmixer mixen. Nach und nach das Walnussöl dazugeben und anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Teller mit der Marinade bestreichen, Salz und Pfeffer darüber geben. Das Fleisch darauf anrichten und ebenfalls mit der Marinade bestreichen.

Für die Miso-Mayonnaise:

3 Eier

1 EL Dijonsenf

½ TL Misopaste

200 ml Olivenöl

Cayennepfeffer, zum Würzen

Salz, aus der Mühle

Eier trennen. Eigelbe, Senf und Misopaste in einen schmalen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, so dass eine Bindung entsteht. Danach das Öl langsam dazugeben und den Mixer unter ständigem Laufen nach oben heben. Zum Schluss noch einmal durchmixen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Fertige Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen und über das marinierte Fleisch geben.

Für die Pinienkerne:

10 g Pinienkerne

Neutrales Öl, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Die Pinienkerne in einer Pfanne mit etwas Öl bei wenig Hitze goldgelb rösten. Mit etwas Salz würzen.

Für die Pilze:

30 g Buchenpilze

30 g Enoki Pilze

Öl, zum Braten

Weißweinessig, zum Ablöschen

Kressemix, zum Garnieren

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Buchenpilze putzen und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Essig ablöschen. Enoki Pilze ebenfalls putzen und den unteren Teil der Stiele abtrennen.

Gebratene Buchenpilze, rohe Enoki Pilze, Pinienkerne und die Kresse über dem Fleisch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.